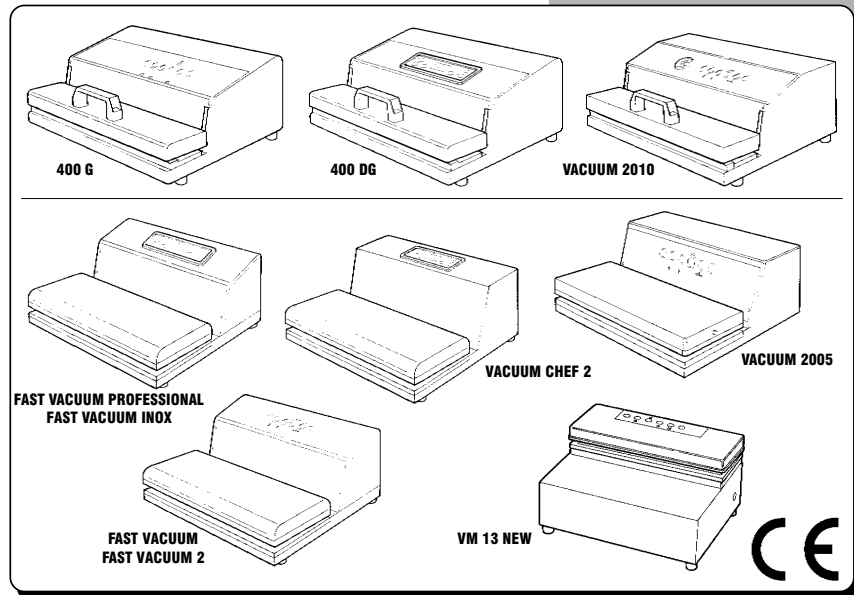


Manuale d'istruzione
Operating and service manual
Mode d'emploi et d'entretien
Bedienungs- und Wartungshandbuch
Manual de uso y mantenimiento

REV. 00
Ed. 09 - 2005

Cod.: 1500146

VACUUM 2010 / 400G / 400DG / VACUUM 2005
FAST VACUUM / FAST VACUUM 2 / VACUUM CHEF 2
FAST VACUUM INOX / FAST VACUUM PROFESSIONAL / VM13 NEW



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINE
CONDITIONNEUSE SOUS VIDE
VAKUUM-KONSERVIERUNGSMASCHINE
MAQUINA DE VACÍO

I

GB

F

D

E



ORVED Srl Soc. Unipersonale - Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY
Tel.: ++39 0421 54387 - 340340 / Telefax: ++39 0421 332295
E-mail: orved@orved.it - orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

! IMPORTANTE !

I

NON ASPIRARE LIQUIDI ! CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI ECC. DEVONO ESSERE ASCIUTTI E FREDDI (max 3°C) PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO. DANNI ALL'APPARECCHIO CAUSATI DALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA !

! IMPORTANT !

GB

DO NOT SUCK LIQUIDS ! MEAT, FISH, VEGETABLES, LEGUMES, ETC. MUST BE DRY AND COLD (max. 3°C) BEFORE VACUUM PACKING. ANY DAMAGE TO THE APPLIANCE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY !

! CONSIGNES !

F

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES ! LA VIANDE, LE POISSON, LES LÉGUMES ETC. DOIVENT ÊTRE SECS ET FROIDS (max. 3°C) AVANT D'ÊTRE CONDITIONNÉS SOUS-VIDE. LES DOMMAGES OCCASIONNÉS À L'APPAREIL PAR L'ASPIRATION DE LIQUIDES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE !

! WICHTIG !

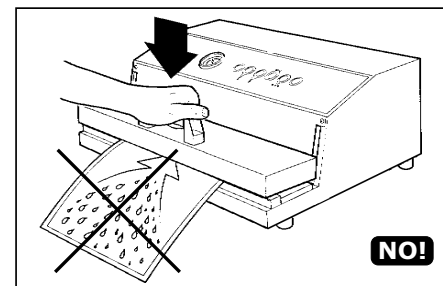
D

KEINE FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN ! FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE ETC. MÜSSEN TROCKEN UND KALT (max. 3°C) SEIN, BEVOR SIE VAKUUMVERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE DECKT KEINE SCHÄDEN AM GERÄT, DIE DURCH ANSAUGUNG VON FLÜSSIGKEITEN VERURSACHT WERDEN !

! IMPORTANTE !

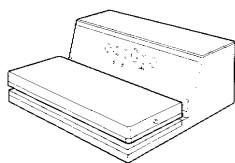
E

¡NO ASPIREN LÍQUIDOS ! CARNE, PESCADO, VERDURAS, LEGUMBRES ETC. TIENEN QUE ESTAR SECOS Y FRÍOS (max 3°C) ANTES DE CONFECCIONARLOS EN VACÍO. DAÑOS AL APARATO PROVOCADOS POR LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS ¡ NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA !

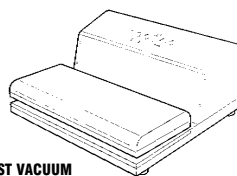


**SCHEMA IDENTIFICAZIONE MACCHINE
MACHINE IDENTIFICATION DIAGRAM
SCHEMA D'IDENTIFICATION APPAREILS
IDENTIFIKATIONSSCHEMA DER MASCHINE
ESQUEMA IDENTIFICACIÓN MÁQUINAS**

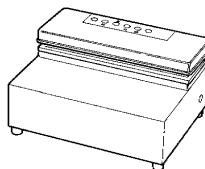
**MACCHINE CON BARRA SALDANTE DA 310 mm
MACHINES WITH 310 mm SEALING BARS.
APPAREILS AVEC BARRE DE SOUDURE DE 310 mm.
MASCHINEN MIT 310 mm - SCHWEISSLEISTE
MÁQUINAS CON BARRA SOLDADORA DE 310 mm.**



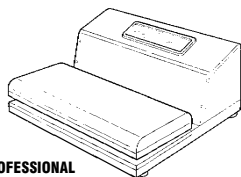
VACUUM 2005



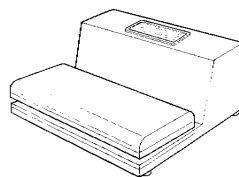
**FAST VACUUM
FAST VACUUM 2**



VM 13 NEW

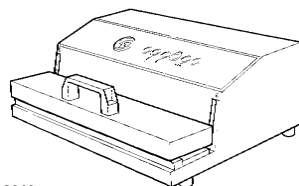


**FAST VACUUM PROFESSIONAL
FAST VACUUM INOX**

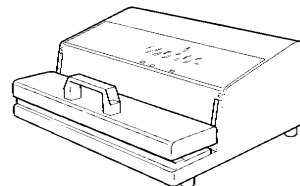


VACUUM CHEF 2

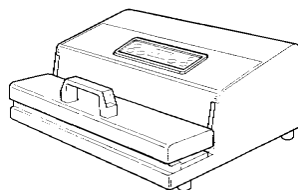
**MACCHINE CON BARRA SALDANTE DA 420 mm
MACHINES WITH 420 mm SEALING BARS.
APPAREILS AVEC BARRE DE SOUDURE DE 420 mm.
MASCHINEN MIT 420 mm - SCHWEISSLEISTE
MÁQUINAS CON BARRA SOLDADORA DE 420 mm.**



VACUUM 2010



400 G



400 DG

**L'INDUSTRIA
DEL SOTTOVUOTO
A CASA TUA**

THE VACUUM PACKAGING INDUSTRY IN YOUR OWN HOME

L'INDUSTRIE DU SOUS VIDE À LA MAISON

DIE VAKUUMVERPACKUNGSINDUSTRIE

BEI IHNEN ZU HAUSE

LA INDUSTRIA DEL VACIO EN TU CASA

Nel ringraziarLa per la preferenza accordata, la Ditta Costruttrice è lieta di annoverarLa tra i suoi affezionati Clienti e confida che l'uso di questo macchinario sia per Lei motivo di piena soddisfazione. Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni. I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale di Uso sono di natura riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta né completamente né parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione della Ditta Costruttrice che ne è la proprietaria esclusiva. In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità la Ditta Costruttrice si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso.

In thanking you for the preference shown, the Manufacturer welcomes you among our customers and trusts that you will be fully satisfied with the machine.

This Operator's Manual serves as a reference and guide for correct and rapid identification of the machine in all its parts and versions.

The drawings, tables and anything else contained in this Operator's Manual are of a confidential nature and therefore no part of it may be reproduced either completely or partially or communicated to third parties, without the express permission of the Manufacturer who is its exclusive owner. In accordance with the Firm's policy of constant improvement the Manufacturer reserves the right to make any modifications deemed opportune, at any time and without prior notice.



En vous remerciant pour la préférence accordée, la Société Constructrice est heureuse de vous compter parmi ses nouveaux clients et vous certifie que l'utilisation de cette machine vous rendra pleine satisfaction. Le présent Manuel d'Utilisation sert de référence pour un guide correct et une rapide identification de la machine dans toutes ses parties et versions. Les dessins, les tableaux et les autres contenus dans le présent Manuel d'Utilisation sont de nature réservée et, pour cela, aucune information ne peut être reproduite ni complètement ni partiellement et ne peut être communiquée à des tiers sans l'autorisation de la Société Constructrice, qui en est la propriétaire exclusive. Sur base d'une politique d'amélioration continue de la qualité, la Société se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à tout moment et sans préavis.

Die Herstellerfirma dankt Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu ihren treuen Kunden zählen zu dürfen. Wir sind überzeugt, daß Sie der Gebrauch dieser Maschine voll zufriedenstellen wird. Die vorliegende Bedienungsanleitung dient als Bezugspunkt für einen korrekten Gebrauch und eine rasche Identifizierung der Maschine in allen ihren Teilen und Versionen. Die Zeichnungen, Tabellen und der sonstige Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung sind vertraulicher Natur, und die Informationen dürfen daher ohne Genehmigung der Herstellerfirma, die deren ausschließlicher Eigentümer ist, weder vollständig noch teilweise reproduziert oder an Dritte weitergegeben werden. Aufgrund ihrer Politik der ständigen Verbesserung der Qualität behält die Herstellerfirma sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung alle Änderungen, die sie für angebracht hält, vorzunehmen.

Agradeciéndole de antemano la confianza depositada en nosotros, la empresa se siente orgullosa de incluirles en su larga lista de clientes y confía que el uso de esta máquina represente para ustedes motivo de plena satisfacción.

El presente Manual de Uso sirve como referencia para una guía correcta y una rápida identificación de la máquina, y de todas sus piezas y versiones.

Los diseños, las tablas y todo lo contenido en el presente Manual de Uso son de naturaleza reservada y por lo tanto, esta información no puede ser reproducida ni completamente ni parcialmente y no puede ser comunicada a terceros, sin la autorización de la empresa constructora, que es la propietaria exclusiva.

En base a la propia política de continua mejora de la calidad, la empresa constructora se reserva el derecho de aplicar cualquier modificación que considere oportuno en cualquier momento y sin previo aviso.



F

INDEX

PRÉFACE	9
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS	9
SIGNAUX D'INFORMATION	11
CONDITIONNEUSE SOUS VIDE	13
UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE	13
TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE ...	13
GARANTIE	15
INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'UTILISATION	17
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	17
PLAQUE D'IDENTIFICATION	17
DONNÉES TECHNIQUES	19
MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE	21
RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI	21
FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX	25
UTILISATION DE LA MACHINE CRÉATION DU VIDE	27
MODALITÉ AUTOMATIQUE	27
EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRES POUR SOUS VIDE	27
MODALITÉ MANUELLE	33
EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRES	33
EXÉCUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPENTS	37
INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT	41
EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODÈLES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE DU CYCLE	43
MODÈLES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE	47
ATTENTION: TRÈS IMPORTANT !	51
AUTRES RISQUES	53
PIÈCES DE RECHANGE	53
ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES	53
SOIN DE LA CONDITIONNEUSE	55
LE CONSTRUCTEUR	55
PROBLÈMES: CAUSES ET REMÈDES	57
DÉMOLITION ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE OU DE SES PARTIES ...	59
CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS	61
TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS	65
ACCESSOIRES POUR LE SOUS VIDE	67
PIÈCES DE RECHANGE	70

D

INHALT

VORBEMERKUNG	9
ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN	9
GEFAHRSSIGNALE	11
VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE	13
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG ...	13
NICHT BESTIMMUNGS- GEMÄSSE VERWENDUNG	13
GARANTIE	15
SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG	17
ALLGEMEINE HINWEISE	17
CE-TYPENSCHILD	17
TECHNISCHE DATEN	19
AUFSTELLUNG	21
ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE	21
FUNKTIONEN DER TASTEN UND HAUPT-BESTANDTEILE	25
GEBRAUCHSANLEITUNG BEUTELVAKUUMIERUNG	27
AUTOMATISCHE WEISE	27
BEUTELVAKUUMIERUNG	27
MANUELLER ARBEITSVORGANG	33
BEUTELVAKUUMIERUNG	33
GEFÄSSVAKUUMIERUNG	37
UNTERBRECHUNG DES VERPACKUNGSVORGANGS	41
EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DES ARBEITSVORGANGS	43
MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START ..	47
ACHTUNG: SEHR WICHTIGE ALLGEMEINE HINWEISE!	51
RESTRISIKEN	53
ERSATZTEILE: ALLGEMEINE HINWEISE	53
WARTUNG	53
PFLEGE DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE	55
SEITENS DES HERSTELLERS	55
STÖRBESEITIGUNG	57
ENTSORGUNG DER MASCHINE ODER DEREN BESTANDTEILE	59
NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL	61
KONSERVIERUNGSDAUER	65
ZUBEHÖR ZUR VAKUUMVERPACKUNG	67
ERSATZTEILE	70

E

INDICE

INTRODUCCIÓN	9
SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	9
SÍMBOLOS DE PELIGRO	11
MÁQUINA DE VACÍO	13
USO PREVISTO	13
USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA	13
GARANTÍA	15
INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO	17
ADVERTENCIAS GENERALES	17
PLACA DE IDENTIFICACIÓN	17
DATOS TÉCNICOS	19
INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE USO: INSTALACIÓN	21
NORMAS GENERALES DE USO	21
FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES	25
INSTRUCCIONES DE USO CREACIÓN DE VACÍO	27
MODO AUTOMÁTICO	27
CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO	27
MODO MANUAL	33
CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS	33
CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE CONTENEDORES	37
INTERRUCCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO	41
USO DE LA CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA DEL CICLO	43
MODELOS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA	47
ATENCIÓN! OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES	51
RIESGOS RESIDUALES	53
PIEZAS DE REPUESTO	53
MANTENIMIENTO	53
CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO	55
DEL FABRICANTE	55
PROBLEMAS: CAUSAS Y REMEDIOS	57
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA ..	59
CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS ...	61
TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS ..	65
ACCESORIOS PARA VACÍO	67
PIEZAS DE REPUESTO	70



F

PRÉFACE

Ce manuel contient les instructions pour l'usage et l'entretien de la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE.

L'observance des instructions, qui sont contenues dans ce manuel permet un emploi en toute sécurité, et garantit à la fois le bon fonctionnement de la machine.

AVANT D'UTILISER LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, QUI SONT CONTENUES DANS CE MANUEL.

Le constructeur décline toute responsabilité due à la négligence ou au non-respect des instructions.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS



- Ne pas toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, arrêtez la machine et débranchez-la du courant.
- Ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques; ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas confier l'utilisation à des enfants ou à des personnes incapables.
- Débrancher toujours la fiche avant de faire une quelconque opération autre que le conditionnement.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé il faut l'éteindre et débrancher la fiche.

D

VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die Bedienungs- und Wartungsanleitung der VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE.

Die Beachtung der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Hinweise ermöglichen eine bestimmungsgemäße und sichere Verwendung und garantieren gleichzeitig einen störungsfreien Betrieb des Geräts.

VOR BENUTZUNG DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf Nachlässigkeit und Nichteinhaltung der Anweisungen zurückzuführen sind.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN



- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- Im Fall von Schäden oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Halten Sie Wasser und Wasserdampf von der Maschine fern.
- Kinder und unfähige Personen dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Netzstecker bei allen Wartungs- und Pflegearbeiten ziehen.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und Netzstecker ziehen.

E

INTRODUCCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso y mantenimiento para utilizar la MÁQUINA DE VACÍO.

Siguiendo las instrucciones de este manual, el usuario podrá utilizar la máquina bajo las condiciones de seguridad necesarias, asegurando a la vez el buen manejo y funcionamiento de la misma.

ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA DE VACÍO, LEA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

El fabricante no se hace responsable de las negligencias y del incumplimiento de las instrucciones de uso del Manual.

SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES



- No tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el aparato estando descalzos.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina y desenchúfela.
- No deje la máquina expuesta a los agentes atmosféricos; no vierta agua sobre ella.
- No permita que los niños ni las personas inexpertas manejen la máquina.
- Siempre deberá desenchufar la máquina antes de realizar cualquier operación diferente a la creación de vacío.
- Cuando la máquina no se esté utilizando, apáguela y desenchúfela.

F

- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Vérifier souvent l'état du câble d'alimentation. En cas de besoin, il doit être changé seulement auprès d'un Centre d'Assistance Technique autorisé.
- En cas de réparation ou remplacement des parties, utiliser seulement pièces de rechange originales.
- En cas d'incompatibilité entre la fiche d'alimentation et votre prise, faites-la remplacer par un Centre d'Assistance Technique autorisé; n'utilisez pas d'adaptateurs non homologués et/ou de rallonges.

FAIRE ATTENTION AUX SIGNAUX QUI SONT INDIQUÉS DANS CE MANUEL.

SIGNAUX DE DANGER

DANGER GÉNÉRAL: ce signal avertit que le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine.

DANGER ÉLECTRIQUE signale un danger électrique.

DANGER BRÛLURES signale des dangers de brûlures.

REMARQUE: Ce symbole signale une remarque ou une recommandation très importante.

D

- Stecker nicht am Kabel ziehen.
- Zustand des Netzkabels oft überprüfen; bei Bedarf nur von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen.
- Bei Reparaturen oder Auswech-selung von Teilen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.
- Falls der Netzstecker nicht mit Ihrer Steckdose übereinstimmt, von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen. Nicht normgerechte Netzadapter dürfen nicht verwendet werden.

ALLE IN DIESER BETRIEBS-ANLEITUNG ENTHALTENEN SICHERHEITSHINWEISE UNBEDINGT BEACHTEN!

GEFAHRSSIGNALE

Bezeichnet eine mögliche Situation, welche Verletzungen und/oder Sachbeschädigungen zur Folge haben können.

ELEKTRISCHE GEFAHR: Dieses Signal warnt davor, dass Gefahren elektrischer Natur bestehen.

VERBRENNUNGS-GEFAHR: Dieses Signal warnt davor, dass Verbrennungsgefahr besteht.

Dieses Symbol weist auf eine sehr wichtige Anmerkung oder Empfehlung hin.

E

- No tire del cable de alimentación para desenchufar la máquina de la toma de corriente.
- Compruebe regularmente las condiciones en que se encuentra el cable, que deberá sustituirse por otro nuevo en caso sea necesario, y sólo por el Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- En caso de reparación o sustitución de partes de la máquina, utilicen únicamente recambios originales.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe de la máquina y vuestra toma de corriente, háganlo sustituir en un Centro autorizado de Asistencia Técnica; desaconsejamos el uso de adaptadores no homologados y/o alargaderas.

PONER ATENCIÓN A LAS SEÑALES DESCRITAS EN ESTE MANUAL.

SÍMBOLOS DE PELIGRO

PELIGRO GENÉRICO: esta señal avisa de que si las operaciones descritas no son efectuadas correctamente, el operador está sometido a riesgos, o la máquina podría sufrir daños.

PELIGRO ELÉCTRICO: este símbolo avisa de la existencia de peligro relacionado con la electricidad.

PELIGRO DE QUEMADURAS: este símbolo avisa de la existencia de peligro de quemaduras.

OBSERVACIÓN: Este símbolo señala una observación o una recomendación.

F

SIGNAUX D' INFORMATION

Avant l'usage, lire attentivement les instructions qui sont écrites dans la notice d'utilisation.

Avant une quelconque opération de maintenance, débrancher la machine et consulter la notice d'utilisation.



CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE

L'appareil a été étudié pour effectuer le vide dans des sachets et des récipients sous vide de produits secs.

TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE

La conditionneuse décrite dans ce manuel a été projetée, dimensionnée et construite exclusivement pour l'utilisation précédemment décrite.

D

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme die in der vorliegenden Betriebsanleitung enthaltenen Anleitungen aufmerksam lesen.

Bei allen Wartungs- und Pflegearbeiten zuerst Stecker vom Netz ziehen und Betriebsanleitung lesen.



VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät dient ausschließlich zum Verpacken von trockenen Lebensmitteln und anderen nicht flüssigen Produkten unter Vakuum.

NICHT BESTIMMUNGS- GEMÄSSE VERWENDUNG

Die in diesem Handbuch beschriebene Verpackungsmaschine wurde ausschließlich für den hier oben beschriebenen Gebrauch hergestellt.

E

SÍMBOLOS DE INFORMACIÓN

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de este manual.

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y consulte este manual de instrucciones.

MAQUINA DE VACÍO

USO PREVISTO

El aparato ha sido proyectado y estudiado para efectuar el vacío en bolsas o bien en contenedores en vacío de productos secos.

USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA

Les recordamos que la máquina de vacío que se describe en este manual de instrucciones ha sido proyectada, dimensionada y construida exclusivamente para el uso descrito.



F

GARANTIE

Votre machine est garantie pour la durée de 24 (vingt-quatre) mois de la date de vente, qui est écrite sur la documentation d'achat.

La garantie sera tout de suite déchue en cas d'utilisation non conforme ou différente de celle qui est décrite dans cette notice d'utilisation.

N TRAITEMENT IMPROPRE, NÉGLIGENCE, NON-RESPECT DU MAINTIEN DE PROPRIÉTÉ DE LA MACHINE, UTILISATION DE LA MACHINE AVEC DES TENSIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI SONT INDICUÉES OU DES TENTATIVES DE RÉPARATION PAR DU PERSONNEL NON-AUTORISÉ, FONT DÉCHOIR TOUT DE SUITE LA GARANTIE.

N Une utilisation impropre ou non conforme aux consignes de la notice d'utilisation, peut comporter des dommages à la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE et en empêchant ainsi le respect des conditions techniques pour lesquelles l'appareil a été projeté et construit, pourrait compromettre les caractéristiques de sûreté.

N Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages aux personnes et/ou aux choses qui dérivent d'erreurs d'installation et utilisation non conforme de l'appareil.

D

GARANTIE

Ihre Verpackungsmaschine ist durch eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsmängel gedeckt.

Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn Personen- und Sachschaden auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemässes Bedienen oder Nichtbeachten der Hinweise in dieser Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

N SCHLECHTER GEBRAUCH, NACHLÄSSIGKEIT, NICHTBEHALTEN DER REINIGUNG, ANSCHLUSS AN EINE VOM TYPENSCHILD ABWEICHENDE SPANNUNG, REPARATURVERSUCHE SEITENS VON NICHT BERECHTIGTEM PERSONAL FÜHREN ZUM VERFALL DER GARANTIE.

N Der nicht bestimmungsgemässe oder nicht dem Inhalt des vorliegenden Handbuchs entsprechende Gebrauch kann zur Beschädigung der VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE führen und so die Einhaltung der technischen Bedingungen, für die das Gerät geplant und konstruiert wurde, verhindern, woraus sich mögliche Beeinträchtigungen der Sicherheitseigenschaften ergeben.

N Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen- und Sachschäden die auf Installationsfehler und nicht bestimmungsgemässen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

E

GARANTÍA

Su máquina de vacío tiene una garantía de 24 meses, cubriendo defectos de construcción y/o defectos de sus componentes.

Esta garantía no cubre los daños causados por el uso indebido o por la negligencia de mantenimiento. La garantía se anula por uso incorrecto o diferente del uso descrito en el presente manual.

N MAL USO, NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE MANTENIMIENTO EN CUANTO A LIMPIEZA DE LA MÁQUINA, USO DE LA MÁQUINA DE VACÍO CON TENSIONES ELÉCTRICAS DIFERENTES A LAS INDICADAS O BIEN INTENTOS DE REPARACIONES POR PERSONAL NO AUTORIZADO, ANULAN LAS CONDICIONES DE LA GARANTÍA.

N El uso no conforme o que no corresponda a lo que se indica en el presente manual, puede provocar daños a la MÁQUINA DE VACÍO, y al no respetar las condiciones técnicas para las cuales se proyectó y fabricó el aparato, puede llegar a perjudicar sus características de seguridad.

N El fabricante no se hace responsable de daños a personas y/o cosas provocados por errores de instalación y un uso incorrecto del aparato.



F

INSTRUCTIONS SPECIFIQUES POUR L'EMPLOI

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE a subi de rigides contrôles et vérifications avant l'envoi.

N Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.

Ne pas laisser d'éléments de l'emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

PLAQUETTE CE

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE est identifiée par une plaquette CE, qui est placée sur la partie inférieure de la machine.

D

SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

Ihre VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE wurde vor Versand strengen Kontrollen und Abnahmeprüfungen unterzogen.

N Vergewissern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist; im Zweifelsfall nicht benutzen und sofort den Händler kontaktieren.

Die Verpackungselemente (Plastiktüten etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden oder in der Umwelt weggeworfen werden.

CE-TYPENSCHILD

Im unteren Teil Ihrer VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE befindet sich das CE-Markierungsschild (siehe Zeichnung).

E

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

ADVERTENCIAS GENERALES

Su máquina de vacío ha sido sometida a rigurosos controles y pruebas de ensayo antes de ser entregada.

N Después de quitarle el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina; en caso de duda, no la utilice inmediatamente y llévela al punto de venta donde la adquirió.

Los elementos del embalaje (plásticos, etc...) no se deben abandonar en el medio ambiente, ni dejarlos al alcance de los niños.

PLACA DE IDENTIFICACIÓN CE

En la parte inferior de la máquina de vacío, encontrará la placa de marcatura CE (Vea el esquema adjunto).



F

D

E

DONNÉES TECHNIQUES

TECHNISCHE DATEN

DATOS TÉCNICOS

MOD. TYPE TYP	VACUUM 2010 400 G	400 DG	VACUUM 2005 FAST VACUUM FAST VACUUM 2 VM13 NEW	VACUUM CHEF 2 FAST VACUUM INOX FAST VACUUM PROFESSIONAL
COMMANDES STEUERUNG MANDOS	DIGITALES AVEC BOUTONS DIGITAL MIT TASTEN DIGITAL CON BOTONES	DISPLAY LCD LCD-ANZEIGE DISPLAY LCD	DIGITALES AVEC BOUTONS DIGITAL MIT TASTEN DIGITAL CON BOTONES	DISPLAY LCD LCD-ANZEIGE DISPLAY LCD
DIMENSIONS (X)(Y)(Z) DIMENSIONEN DIMENSION	472x320xh177 mm		VAC2005 362x297xh141 mm FVAC 375x297xh145 mm VM13NEW 352x283xh177 mm	375x297xh145 mm
POIDS DE LA MACHINE GEWICHT DER MASCHINE PESO DE LA MÁQUINA	13 Kg		8 Kg	
LONGUEUR DE LA BARRE DE SOUDURE (W) SCHWEISSLEISTE LONGITUD BARRA SELLADORA	420 mm		310 mm	
DIMENSION MAXIMALE DE SACHETS MAXIMALE BEUTELGRÖSSE DIMENSION MAXIMA DE BOLSA	400 mm		300 mm	
PUISSANCE DE LA POMPE PUMPENLEISTUNG POTENCIA DE LA BOMBA	120 Watt		85 Watt	
TYPE ET DEBIT DE LA POMPE PUMPTYP UND PUMPENNSAUGLEISTUNG TIPO DE BOMBA Y CAPACIDAD DE LA BOMBA	Autolubrifiant - 30 lt/min Selbstschmierend - 30 lt/min Autolubrificada - 30 lt/min		Autolubrifiant - 11 lt/min Selbstschmierend - 11 lt/min Autolubrificada - 11 lt/min	
PUISSANCE TOTALE ABSORBÉE ABSORBIERTE GESAMTLEISTUNG POTENCIA TOTAL ABSORBIDA	1000 W		450 W	
FUSIBLE SICHERUNG FUSIBLE	5A		F5x20 2.5A	
MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DE LA PORTE MOBILE AUTOMATISCHER START DURCH SCHLIESSEN DER BEWEGLICHEN KLASPE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE	DE SÉRIE SERIENAUSSTATTUNG DE SERIE		OPTIONAL	
FILTRE POUR LIQUIDES FLÜSSIGKEITSFILTER FILTRO LIQUIDOS	DE SÉRIE SERIENAUSSTATTUNG DE SERIE		OPTIONAL	
PRESSION FINALE ENDDRUCK PRESION FINAL	0,15 bar - 15 kPa			
CAPTEUR DE VIDE VAKUUMDRUCKFÜHLER SENSOR DEL VACIO	DE SÉRIE - SERIENAUSSTATTUNG - DE SERIE			
TENSION D'ALIMENTATION NETZSPANNUNG TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230V/50 HZ (CE) - 110V/60HZ (USA)			
CARROSSERIE GEHÄUSE ESTRUCTURA	ACIER INOXYDABLE INOX - EDELSTAHL ACERO INOX			

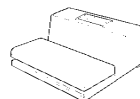
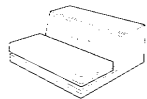
VACUUM 2005

FAST VACUUM FAST VACUUM 2

FAST VACUUM INOX FAST VACUUM PROFESSIONAL

VM13 NEW

VACUUM CHEF 2



F

D

E

MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE

ATTENTION: avant de brancher la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE à la prise de courant, lisez attentivement ce manuel.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI

- 1) Avant, assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la plaque (A) de la machine correspond aux valeurs de réseau.
- 2) Brancher et débrancher la fiche toujours avec la machine arrêtée:

Ne jamais tirer le câble mais prendre toujours la fiche (Fig. 1).

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÙ À L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

AUFSTELLUNG

ACHTUNG: Vor dem Anschluss an die Spannungsversorgung Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

- 1) Vor Gebrauch überprüfen, dass die auf dem Typenschild (A) der Maschine angegebene Spannung Ihrer Netzspannung entspricht.
- 2) Den Stecker stets bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose stecken bzw. ziehen:

Keinesfalls am Netzkabel, sondern stets am Stecker ziehen (siehe Abb. 1).

AUF KEINEN FALL FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN! DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE USO: INSTALACIÓN

PRECAUCIÓN: antes de enchufar la máquina de vacío, lea atentamente las instrucciones de este manual.

NORMAS GENERALES DE USO

- 1) Compruebe primero que el voltaje de su corriente corresponde al indicado en la placa de identificación (A) de la máquina.
- 2) Enchufe y desenchufe la máquina sólo cuando esté apagada:

no tire nunca del cable, sino agarre directamente el enchufe (Fig. 1).

¡EVITAR SIEMPRE LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS! HAY QUE REFRIGERAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DURANTE 2-3 HORAS PARA QUE ESTÉ FRÍO Y SECO AL MOMENTO DE ENVASARLO EN VACÍO. CUALQUIER DAÑO AL APARATO DEBIDO A LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.

F

N Il faut absolument éviter l'aspiration de liquides car ils pourraient provoquer la rupture de la pompe.

N Ne pas toucher la barre de soudure (A) après avoir fait la soudure du sachet, parce qu'elle peut atteindre de hautes températures.

! LA MACHINE DOIT ÊTRE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

- 3) N' utilisez pas des couteaux ou des outils tranchants pour éliminer des éventuels résidus sur la barre de soudure: attendre toujours que la machine soit froide avant d'intervenir avec des outils qui ne soient pas tranchants ou pointus.
- 4) Pour tout problème (fonctionnement défectueux ou assistance technique) contacter notre service après ventes.

! ATTENTION: Ne pas enlever la bande de téflon (B) qui est placée sur la barre de soudure.

! LA SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE DE CET APPAREIL EST ASSURÉE UNIQUEMENT SI CELUI-CI EST CORRECTEMENT BRANCHÉ À UNE INSTALLATION DE MISE À LA TERRE EFFICACE, SELON CE QUI EST PRÉVU PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DOMMAGES CAUSÉS PAR L'ABSENCE DE MISE À LA TERRE DE L'INSTALLATION.

D

N Das Ansaugen von Flüssigkeiten muss absolut vermieden werden, da dies den Totalschaden der Pumpe verursachen kann.

N Schweißleiste (A) nach Schweißvorgang nicht berühren, da diese hohe Temperaturen erreichen kann.

! VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

- 3) Keine Messer oder sonstige scharfen Gegenstände zur Reinigung der Schweißleiste benutzen. Abwarten, bis die Schweißleiste abgekühlt ist: Verbrennungsgefahr!
- 4) Bei mangelhafter Funktion Kundendienst kontaktieren.

! ACHTUNG: Auf keinen Fall Teflonband (B) entfernen!

! DIE ELEKTRISCHE SICHERHEIT DIESER GERÄTS IST NUR DANN GEWÄHRLEISTET, WENN DIESER AN EINE NORMGERECHTE ERDUNGSANLAGE ANGESCHLOSSEN IST. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH FEHLENDE ERDUNG DER ANLAGE ENTSTEHEN, AB.

E

N Evitar absolutamente la aspiración de líquidos, porque pueden provocar la ruptura de la bomba.

N No toque la barra selladora (A) después de sellar ya que alcanza temperaturas altas.

! MANTENGA LA MÁQUINA DE VACÍO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

- 3) No utilice cuchillos u otros utensilios cortantes, para quitar algo que se haya quedado adherido a la barra selladora: espere siempre a que la barra se enfríe antes de utilizar utensilios que no cortan y que no tengan punta.
- 4) Para cualquier tipo de problema (funcionamiento defectuoso o necesidad de asistencia técnica), contacte directamente con nuestro servicio de atención al cliente.

! PRECAUCIÓN: No quite por ninguna razón, el adhesivo de teflón (B) de la barra de sellado.

! LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTA MÁQUINA ESTÁ GARANTIZADA ÚNICAMENTE SI ESTÁ CONECTADA A UNA TOMA DE TIERRA EFICAZ, SEGÚN ESTÁ PREVISTO EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD. EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE POSIBLES DAÑOS PROVOCADOS POR LA FALTA DE INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA EN EL EQUIPO.

F

FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

Ci-après nous indiquons les fonctions des différentes touches présentes et nous signalons les principales pièces. Voir le chapitre suivant pour les informations sur les modalités d'emploi de la conditionneuse.

Légende:

- 1) Bouton d'allumage.
- 2) Bouton pour l'emploi automatique de la conditionneuse.
- 3) Bouton pour l'emploi manuel de la conditionneuse.
- 4) Bouton branchement pompe.
- 5) Bouton de soudure.
- 6) Bouton définition temps de soudure.
- 7) Led de réglage de l'intensité de soudure.
- 8) Volet mobile.
- 9) Barre de soudure avec adhésif de protection en téflon.
- 10) Joint en NEOPRENE.
- 11) Crans de référence.
- 12) Bec d'aspiration.
- 13) Magnéto présent uniquement pour les machines avec mise en marche automatique par la fermeture du volet.
- 14) Display LCD.
- 15) Vacuomètre (seulement 2010).
- 16) Filtre pour liquides (latéral dans la version 2010 avec vacuomètre; sur le fond dans les versions 400G - 400DG).

D

FUNKTIONEN DER TASTEN UND HAUPTBESTANDTEILE

Nachstehend werden die Funktionen der verschiedenen vorhandenen Druckknöpfe und die Hauptkomponenten angezeigt. Bezüglich Informationen zu den Einsatzmodalitäten der Verpackungsmaschine verweisen wir auf das nachfolgende Kapitel.

Erläuterung:

- 1) Druckknopf zur Einschaltung.
- 2) Druckknopf zum automatischen Betrieb der Verpackungsmaschine.
- 3) Druckknopf zum manuellen Betrieb der Verpackungsmaschine.
- 4) Druckknopf zur Einschaltung der Pumpe.
- 5) Schweißdruckknopf.
- 6) Druckknopf zur Einstellung der Schweißdauer.
- 7) Led Einstellung Schweißintensität.
- 8) Bewegliche Klappe.
- 9) Teflonband.
- 10) Neoprendichtung.
- 11) Kerben.
- 12) Sauganschluss.
- 13) Magnet, nur bei Maschinen mit automatischem Start durch Schließen der Klappe vorhanden.
- 14) Digitale Anzeige.
- 15) Vakuumeter (Nur modell 2010).
- 16) Flüssigkeitsfilter (seitlich links beim modell vacuum 2010 mit vakuumeter - auf der unterseite bei versionen 400G - 400DG).

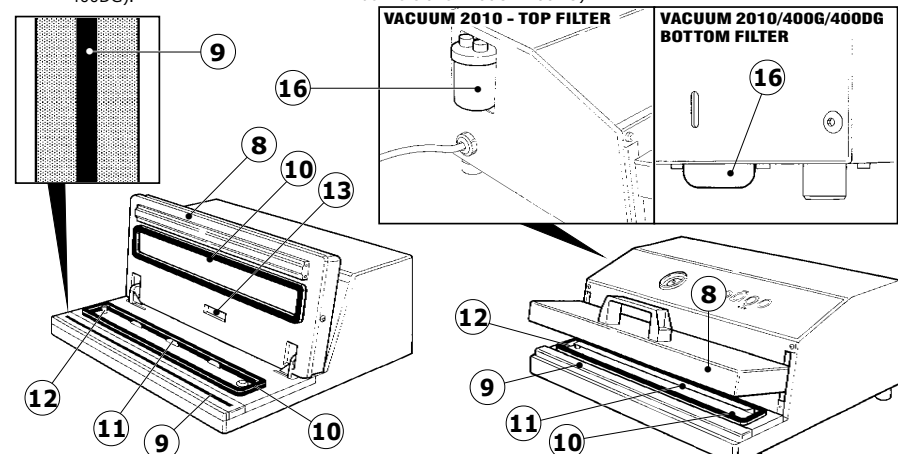
E

FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Aquí se detallan las funciones de los diferentes pulsadores de la máquina y se explican los componentes principales de la misma. Por favor, pase al siguiente capítulo para la información acerca del manejo de la máquina de vacío.

Legenda:

- 1) Interruptor general de encendido/apagado.
- 2) Interruptor para el uso automático de la máquina de vacío.
- 3) Interruptor para el uso manual de la máquina de vacío.
- 4) Pulsador activación bomba.
- 5) Interruptor de sellado.
- 6) Pulsador regulación tiempo de sellado.
- 7) Indicador regulación intensidad soldadura.
- 8) Portillo movable.
- 9) Barra selladora con adhesivo protector de Teflón.
- 10) Guarnición NEOPRENO.
- 11) Muecas de referencia.
- 12) Pitón de aspiración.
- 13) Magneto presente sólo para máquinas con puesta en marcha automática mediante el cierre del portillo.
- 14) Display LCD.
- 15) Vacuómetro (solo para mod. 2010).
- 16) Filtro líquidos (lateral en la versión 2010 con vacuómetro; en el fondo en las versiones 400G - 400DG).





F

UTILISATION DE LA MACHINE

CRÉATION DU VIDE

Vous pouvez créer le vide dans des sachets, soit automatiquement, soit manuellement selon les indications suivantes.

MODALITÉ AUTOMATIQUE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE

1 Brancher la machine à une prise de courant. Pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "OFF".

• Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement (pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "ON").

• Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de

signalisation du  soit allumé.

Régler l'intensité de la soudure selon l'épaisseur du sachet, qu'on veut utiliser en appuyant

sur le bouton .

D

GEBRAUCHS- ANLEITUNG

HERSTELLUNG DES VAKUUMS

Das Vakuum kann in den Beuteln sowohl auf **automatische** als auch auf **manuelle** Weise hergestellt werden, indem man den nachstehenden Hinweisen folgt.

AUTOMATISCHER ARBEITSVORGANG

HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR VAKUUMVERPACKUNG

1 Das Gerät ans Netz schließen. Bei Maschinen mit digitaler LCD-Anzeige erscheint die Angabe "OFF".

• Taste  betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten (Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "ON").

• Die Schweißintensität überprüfen, indem kontrolliert wird, dass die dritte

Kontrollleuchte  und die

Kontrollleuchte  eingeschaltet sind.

Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der

Taste  regulieren.

E

INSTRUCCIONES DE USO

CREACIÓN DE VACÍO

El vacío puede llevarse a cabo de ambas formas: **AUTOMÁTICA** y **MANUALMENTE**, siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

MODO AUTOMÁTICO

CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO

1 Enchufar la máquina. En las versiones con display digital aparecerá la palabra "OFF".

• Dar tensión a la máquina apretando el pulsador 

hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores (en las versiones con display digital aparecerá la palabra "ON").

• Verificar la intensidad de sellado, comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del

 y el indicador .

Regule la intensidad de sellado comprobando que el grosor de la bolsa a sellar y presionando el botón de TIEMPO DE SELLADO

.



F

2 Soulever le volet mobile (A) de la machine.

3 Introduire dans les limites du joint (B) l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence (C).

D

2 Die bewegliche Klappe (A) des Geräts anheben.

3 Gefüllter Beutel bis zum Anschlag (C) innerhalb der Dichtung (B) einführen.

E

2 Levante la cubierta (A) de la máquina.

3 Introducir entre los extremos de la guarnición (B) la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia (C).



F

MACHINE AVEC MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DU VOILET MOBILE

- 4 Baisser le volet mobile (A) et exercer une légère pression sur ce dernier : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.

MACHINE SANS MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

- 5 Baisser le volet mobile (A), appuyer sur la touche **AUT** et exercer une légère pression sur le volet : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.

D

MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DER ARBEITSVORGÄNGE DURCH SCHLIESSEN DER VAKUUMKLAPPE

- 4 Die bewegliche Klappe (A) herablassen und einen leichten Druck auf diese ausüben: die Maschine vervollständigt den Vakuumvorgang, versiegelt den Beutel und löst die bewegliche Klappe am Ende des Vorganges.

MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START

- 5 Die bewegliche Klappe (A) herablassen, die Taste **AUT** drücken und einen leichten Druck auf die Klappe ausüben: die Maschine vervollständigt den Vakuumvorgang, versiegelt den Beutel und löst die bewegliche Klappe am Ende des Vorganges.

E

MÁQUINAS CON PUESTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE

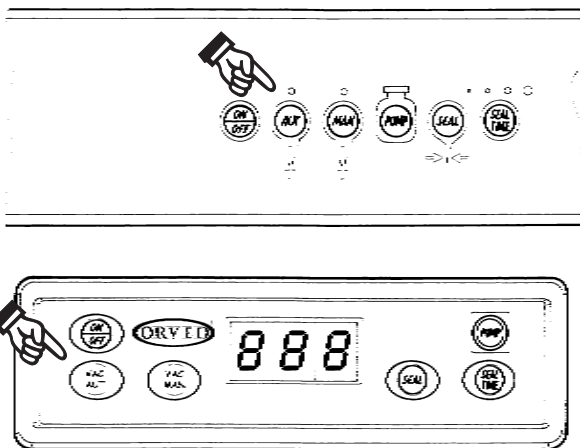
- 4 Bajar el portillo movable (A) y ejercer una ligera presión sobre el mismo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo movable al final del ciclo.

MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

- 5 Bajar el portillo movable (A), pulsar la tecla **AUT** y ejercer una ligera presión sobre el portillo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo movable al final del ciclo.

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG



F

MODALITÉ MANUELLE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRES

- 1 Brancher la machine à une prise de courant. Pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "OFF".
- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton **ON/OFF** jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement (pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "ON").
- Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de signalisation du **SEAL TIME** soit allumé. Régler l'intensité de la soudure selon l'épaisseur du sachet, qu'on veut utiliser en appuyant sur le bouton **SEAL TIME**.
- Soulever le volet mobile de la machine.

- 2 Introduire dans les limites du joint (A) l'entrée du sachet « gaufre » qui contient le produit à conditionner sec et froid, et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence (B).

- 3 Appuyer sur **MAN** baisser le volet mobile (C), et faire une légère pression sur le même: quand vous avez obtenu le vide que vous souhaitez, appuyez sur le bouton **SEAL** pour activer la soudure, à la fin de laquelle, la machine sera prête pour commencer une autre opération sur un autre sachet.

D

MANUELLER ARBEITSVORGANG

HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN

- 1 Das Gerät ans Netz schließen. Bei Maschinen mit digitaler LCD-Anzeige erscheint die Angabe "OFF".
- Taste **ON/OFF** betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten (Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "ON").
- Die Schweißintensität überprüfen, indem kontrolliert wird, dass die dritte Kontrollleuchte **SEAL TIME** eingeschaltet sind. Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste **SEAL TIME** regulieren.
- Die bewegliche Klappe des Geräts anheben.

- 2 Die Mündung des "geprägten" Beutels mit dem zu verpackenden trockenen, kalten Produkt innerhalb der Begrenzungen der Dichtung (A) einführen, wobei man sich mit den Enden des Beutels auf die Kerben zur Bezugnahme (B) einführen.

- 3 **MAN** drücken, die bewegliche Klappe (C) drücken und einen leichten Druck auf diese ausüben. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, die Taste **SEAL** betätigen, um die Schweißung zu aktivieren, nach dessen Abschluss die Verpackungsmaschine zur Ausführung des Arbeitsvorganges am nächsten Beutel bereit ist.

E

MODO MANUAL

CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS

- 1 Enchufar la máquina. En las versiones con display digital aparecerá la palabra "OFF".
- Dar tensión a la máquina apretando el pulsador **ON/OFF** hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores (en las versiones con display digital aparecerá la palabra "ON").
- Verificar la intensidad de sellado comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del **SEAL TIME**. Regule la intensidad de sellado comprobando que el grosor de la bolsa a sellar y presionando el botón de TIEMPO DE SELLADO **SEAL TIME**.
- Levante la cubierta de la máquina.

- 2 Introducir entre los extremos de la guarnición (A) la boquilla de la bolsa "gofrada" conteniendo el producto a confeccionar seco y frío y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia (B).

- 3 Presionar **MAN** bajar el portillo (C), y ejercer una ligera presión sobre el mismo: una vez se alcance el nivel de vacío deseado, presionar el botón **SEAL** para activar la función selladora; al finalizar, la máquina estará preparada para sellar otra bolsa.

F

MACHINES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

1 Appuyer sur **MAN**, baisser le volet mobile **(A)**, et faire une légère pression sur le même: quand vous avez obtenu le vide que vous souhaitez, appuyez sur le bouton **SEAL** pour activer la soudure, à la fin de laquelle, la machine sera prête pour commencer une autre opération sur un autre sachet.

MACHINES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR LE VOLET

Appuyer sur la touche **MAN** avant de fermer le volet.

D

MASCHINEN OHNE AUTOMATISCHEN START

1 **MAN** drücken, die bewegliche Klappe **(A)** herablassen und einen leichten Druck auf diese ausüben. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, die Taste **SEAL** betätigen, um die Schweißung zu aktivieren, nach dessen Abschluss die Verpackungsmaschine zur Ausführung des Arbeitsvorgangs am nächsten Beutel bereit ist.

BEI MASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM START

Die Taste **MAN** drücken, bevor die Klappe geschlossen wird.

E

MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

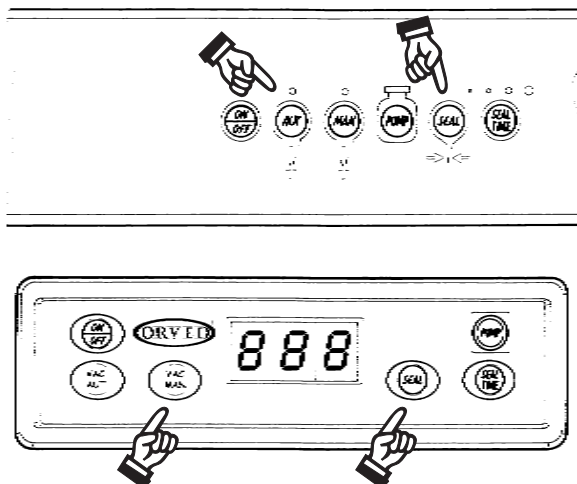
1 Presionar **MAN** bajar el portillo **(A)**, y ejercer una ligera presión sobre el mismo: una vez se alcance el nivel de vacío deseado, presionar el botón **SEAL** para activar la función selladora; al finalizar, la máquina estará preparada para sellar otra bolsa.

MÁQUINAS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA MEDIANTE EL PORTILLO

Apretar el pulsador **MAN** antes de cerrar el portillo.

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG



F

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPIENTS

- 1) Brancher la machine au courant.
Pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "OFF"
- 2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton **ON/OFF** jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement (pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "ON").
- 3) Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.
- 4) Raccorder le tuyau muni de cloche aspirante à l'embout **(B)** se trouvant à l'intérieur de la limite du joint.
- 5) Dévisser légèrement la bague **(C)**, de la valve placée sur le couvercle du récipient que vous utiliserez de façon à ce que le joint présent à l'intérieur puisse bouger.

D

GEFÄSSVAKUUMIERUNG

- 1) Das Gerät ans Netz schließen.
Bei Maschinen mit digitaler LCD-Anzeige erscheint die Angabe "OFF".
- 2) Taste **ON/OFF** betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten (Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "ON").
- 3) Die bewegliche Klappe **(A)** des Geräts anheben.
- 4) Das entsprechende Röhrchen mit Sauganschluss am Ende **(B)**, das sich innerhalb der Dichtungsbegrenzung befindet einfügen.
- 5) Die auf dem Ventil des Deckels des zu benutzenden Behälters angebrachte Kappe **(C)** leicht aufschrauben, so dass sich die im Innern vorhandene Dichtung bewegen kann.

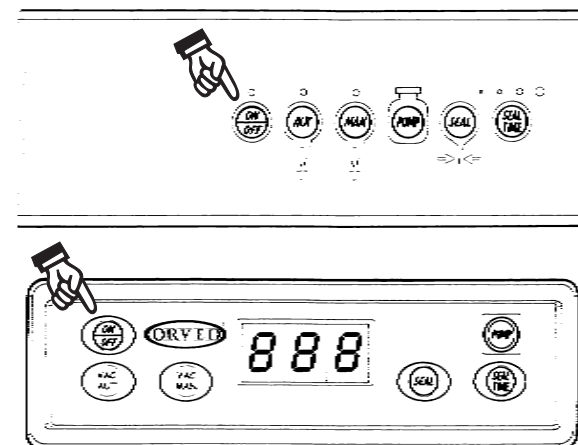
E

CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE RECIPIENTES RÍGIDOS

- 1) Enchufar la máquina a la toma de corriente.
En las versiones con display digital aparecerá la palabra "OFF".
- 2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador **ON/OFF** hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores (en las versiones con display digital aparecerá la palabra "ON").
- 3) Levantar el portillo móvil **(A)** de la máquina.
- 4) Introducir el tubito dotado de boca aspirante en el pitón **(B)** presente en el interior del extremo de la guarnición.
- 5) Desenroscar ligeramente la abrazadera **(C)** de la válvula colocada sobre la tapadera del contenedor, que se utilizará de tal manera que la guarnición presente en su interior pueda moverse.

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG





F

6) Placer le couvercle sur le récipient (bocal, casserole, saladier etc) dans lequel vous souhaitez créer le vide.

7) Appliquer la cloche d'aspiration (**D**) sur la valve du couvercle.

8) Appuyer sur le bouton **PUMP** et faire une forte pression initiale sur le couvercle (**Fig. 1**) jusqu'à ce qu'un minimum de vide se réalise dans le récipient; la machine fera un vide total et s'arrêtera automatiquement et sera prête pour un nouveau cycle.

9) Visser à fond la bague de la valve pour éviter que l'air ne rentre.

D

6) Den Deckel auf dem Behälter (Glas, Topf, etc.), in dessen Innern man das Vakuum herstellen möchte, aufsetzen.

7) Den Sauganschluss (**D**) auf dem Ventil des Deckels aufsetzen.

8) Taste **PUMP** betätigen und einen starken anfänglichen Druck auf den Deckel ausüben (**Abb. 1**), bis ein Minimum an Vakuum im Innern des Behälters hergestellt ist. Die Maschine sorgt für die Herstellung des vollständigen Vakuums, schaltet automatisch aus und ist für einen neuen Arbeitsvorgang bereit.

9) Ventilkappe festschrauben um eine Belüftung des Gefäßes zu vermeiden.

E

6) Colocar la tapadera sobre el recipiente (vaso, olla, tarro) en el que la máquina tiene que crear el vacío.

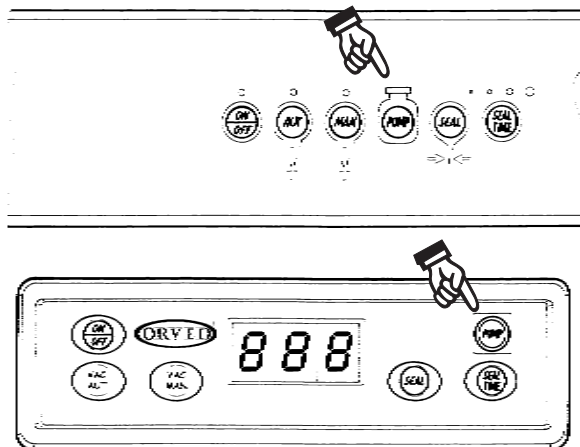
7) Fijar la conexión de aspiración (**D**) sobre la válvula de la tapadera.

8) Presionar el pulsador **PUMP** y empujar primero energicamente sobre la tapadera (**Fig. 1**), para que haya un mínimo de vacío en el interior del recipiente, la máquina creará el vacío total y, en cuanto lo haya alcanzado, se apagará automáticamente y estará lista para un nuevo ciclo.

9) Enroscar a fondo la abrazadera colocada en la válvula para impedir que vuelva a entrar aire.

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG



F

INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT

Dans le cas où il faut interrompre le cycle de conditionnement, pour quelque motif que ce soit, (aspiration de liquides, sachet mal positionné, etc), muss wie folgt vorgegangen werden:

- 1) Appuyer sur la touche **ON/OFF** jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- 2) Appuyer de nouveau sur la touche **ON/OFF** pour débloquer le volet mobile (**A**).

D

INTERBRECHUNG DES VERPACKUNGSVORGANGS

Falls der Verpackungsvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden muss (Ansaugung von Flüssigkeiten, Beutel nicht korrekt eingelegt etc.), muss wie folgt vorgegangen werden:

- 1) Die Taste **ON/OFF** betätigen, bis sich das Gerät ausschaltet.
- 2) Erneut die **ON/OFF**-Taste drücken, um die bewegliche Klappe (**A**) zu lösen.

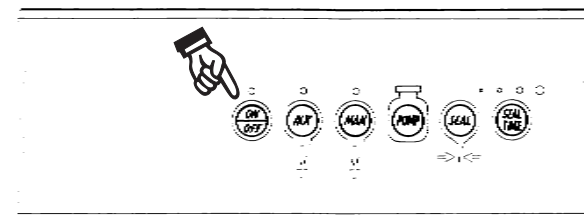
E

INTERRUPCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO

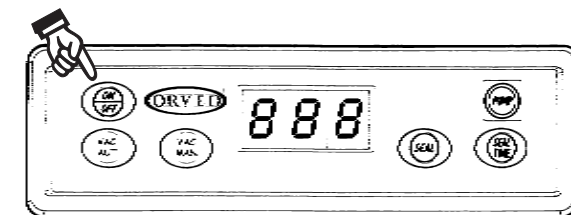
Si tuvieran que interrumpir por cualquier razón el ciclo de acondicionamiento, (aspiración líquidos, bolsa no posicionada correctamente, etc.) actuar de la siguiente manera:

- 1) Apretar el pulsador **ON/OFF** hasta apagar el aparato.
- 2) Apretar de nuevo el pulsador **ON/OFF** para desbloquear el portillo movable (**A**).

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G



• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG



F

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODELES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE DU CYCLE PAR FERMETURE DU VOILET

- 1) Brancher la machine à une prise de courant. Pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "OFF".
- 2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton **ON/OFF** jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement (pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "ON").
- 3) Régler l'intensité de la soudure selon l'épaisseur du sachet, que l'on veut utiliser en appuyant sur le bouton **SEAL TIME**; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit (1) avec des sachets plus épais, le led le plus grand (4). Dans les versions avec display, sélectionner "S-1" pour les sachets de très fine épaisseur et "S-6" pour les sachets de plus grosse épaisseur (**Voir A**).

D

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DES ARBEITSVORGANGES

- 1) Das Gerät ans Netz schließen. Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "OFF".
- 2) Taste **ON/OFF** betätigen, bis alle über den Druckknöpfen angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten. Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "ON".
- 3) Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste **SEAL TIME** regulieren. Bei sehr dünnen Beuteln muss die kleinere Led (1) gewählt werden, bei dickeren die größere (4). Bei den Ausführungen mit Display, "S-1" für sehr dünne Tüten, "S-6" für dickere Tüten wählen (**Siehe A**).

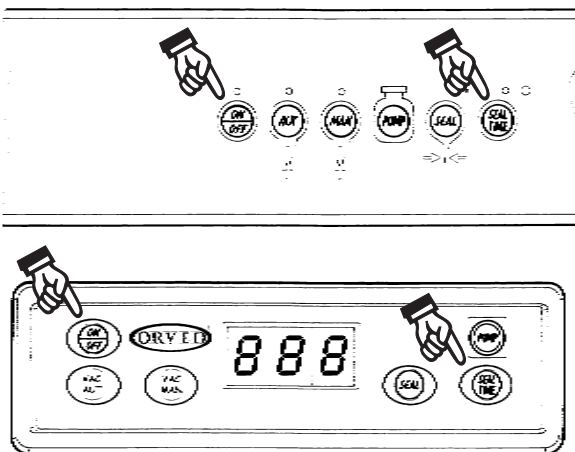
E

USO DE LA CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA DEL CICLO MEDIANTE CIERRE DEL PORTILLO

- 1) Enchufar la máquina. En las versiones con display digital aparecerá la palabra "OFF".
- 2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador **ON/OFF** hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores (en las versiones con display digital aparecerá la palabra "ON").
- 3) Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador **SEAL TIME** (para bolsas muy finas debe seleccionar el led más pequeño (1); para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande (4). En las versiones con display, seleccionar "S-1" para bolsas con espesor muy fino y "S-6" para bolsas con espesor más grueso (**Véase A**).

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG



F

- 4) Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant sur le bouton **MAN** (voyant allumé).
- 5) Soulever le volet mobile (A) de la machine.
- 6) Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante (B).
- 7) Baisser le volet mobile de la machine et faire une légère pression.
- 8) Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton **SEAL**. La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera terminée.

! Une fois l'utilisation de la machine terminée appuyer sur ON/OFF.

Pour débrancher complètement le courant de la machine, ôter la fiche d'alimentation de la prise de courant.

D

- 4) Die manuelle Vorgangsweise durch Betätigung der Taste **MAN** wählen (led eingeschaltet).
- 5) Die bewegliche Vakuumklappe (A) des Geräts anheben.
- 6) Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf der Schweißleiste (B) legen.
- 7) Die bewegliche Klappe des Geräts nach unten bewegen und einen leichten Druck ausüben bis ein Minimum an Vakuum im Innern des Behälters hergestellt ist.
- 8) Nach 3-4 Sekunden Taste **SEAL** betätigen. Die Maschine versiegelt den Beutel und schaltet nach Abschluss des Arbeitsvorgangs automatisch aus.

! Nach Gebrauch der Maschine auf ON/OFF drücken.

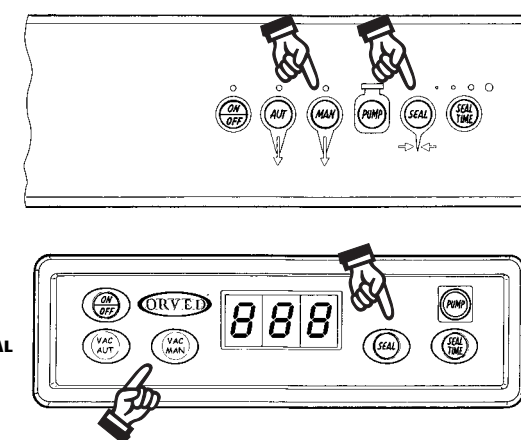
Um den Speisestrom der Maschine vollständig auszuschalten, den Netzstecker von der Steckdose herausziehen.

E

- 4) Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina de vacío, presionando el botón **MAN** (con el led encendido).
- 5) Levantar el portillo movable (A) de la máquina.
- 6) Posicionar la "boca" de la bolsa que contiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora (B).
- 7) Bajar el portillo movable del aparato y ejercer una ligera presión.
- 8) Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador **SEAL**: la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, una vez acabada la operación.

! Una vez se termine de utilizar la máquina, pulsar ON/OFF.

Para desconectar completamente la corriente de la máquina, quitar el enchufe de alimentación de la toma de corriente.



• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG

F

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODELES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

- 1) Brancher la machine à une prise de courant.
Pour machines avec display lcd, sur le visualiseur apparaît "OFF"
- 2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement (pour machines avec display lcd, sur le visualiseur paraît "ON").
- 3) Régler l'intensité de la soudure selon l'épaisseur du sachet, que l'on veut utiliser appuyant sur le bouton ; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit (1) avec des sachets plus épais, le led le plus grand (4). Dans les versions avec display, sélectionner "S-1" pour les sachets de très fine épaisseur et "S-6" pour les sachets de plus grosse épaisseur (Voir A).

D

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START

- 1) Gerät ans Netz Steckdose anschließen.
Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "OFF".
- 2) Taste  betätigen, bis alle über den Druckknöpfen angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
Bei Maschinen mit digitaler Anzeige erscheint die Angabe "ON".
- 3) Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste  regulieren. Bei sehr dünnen Beuteln muss das kleinere Led (1) gewählt werden, bei dickeren die größere (4).
Bei den Ausführungen mit Display, "S-1" für sehr dünne Tüten, "S-6" für dickere Tüten wählen (Siehe A).

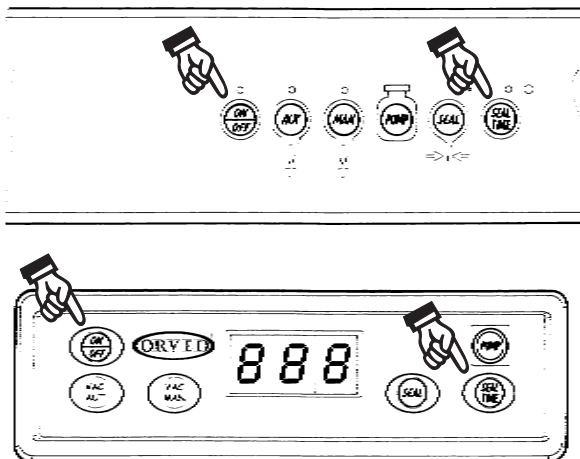
E

USO CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

- 1) Enchufar la máquina.
En las versiones con display digital aparecerá la palabra "OFF".
- 2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador  hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores (en las versiones con display digital aparecerá la palabra "ON").
- 3) Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador  (para bolsas muy finas debe seleccionar el led más pequeño (1); para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande (4).
En las versiones con display, seleccionar "S-1" para bolsas con espesor muy fino y "S-6" para bolsas con espesor más grueso (Véase A).

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG



F

- 4) Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant sur le bouton  (voyant allumé).
- 5) Soulever le volet mobile (A) de la machine.
- 6) Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante (B).
- 7) Baisser le volet mobile de l'appareil, sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en agissant sur le bouton  et exercer une légère pression sur le couvercle.
- 8) Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton . La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera terminée.

! Une fois l'utilisation de la machine terminée appuyer sur ON/OFF.
Pour débrancher complètement le courant de la machine, ôter la fiche d'alimentation de la prise de courant.

D

- 4) Die manuelle Vorgangsweise durch Betätigung der Taste  wählen (led eingeschaltet).
- 5) Die bewegliche Klappe (A) des Geräts anheben.
- 6) Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf der Schweißleiste (B) legen.
- 7) Die bewegliche Vakuumklappe des Geräts nach unten bewegen, die manuelle Arbeitsweise der Maschine durch Betätigung des Druckknopfs  wählen und einen leichten Druck auf den Deckel ausüben.
- 8) Nach 3-4 Sekunden Taste  betätigen.
Die Maschine versiegelt den Beutel und schaltet nach Abschluss des Arbeitsvorgangs automatisch aus.

! Nach Gebrauch der Maschine auf ON/OFF drücken.
Um den Speisestrom der Maschine vollständig auszuschalten, den Netzstecker von der Steckdose herausziehen.

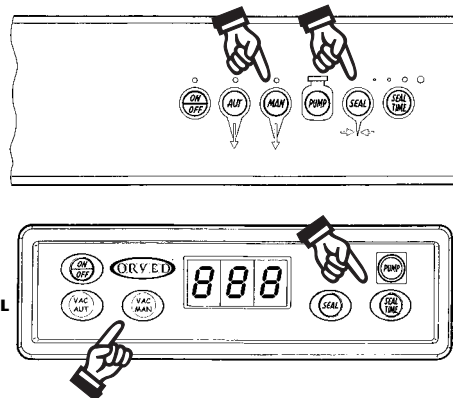
E

- 4) Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina, presionando el botón  (con el led encendido).
- 5) Levantar el portillo movable (A) de la máquina.
- 6) Posicionar la "boca" de la bolsa que contiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora (B).
- 7) Bajar el portillo movable del aparato, seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina actuando sobre el pulsador  y ejercer una ligera presión sobre la tapa.
- 8) Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador : la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, quedando lista para un nuevo ciclo.

! Una vez se termine de utilizar la máquina, pulsar ON/OFF.
Para desconectar completamente la corriente de la máquina, quitar el enchufe de alimentación de la toma de corriente.

• VM13 NEW
• FAST VACUUM
• FAST VACUUM 2
• VACUUM 2005
• VACUUM 2010
• 400 G

• VACUUM CHEF 2
• FAST VACUUM INOX
• FAST VACUUM PROFESSIONAL
• 400 DG





F

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT !

! ÉVITER ABSOLUMENT D'ASPIRER DES LIQUIDES: CECI POURRAIT BLOQUER LA POMPE ET ROMPRE LE CAPTEUR DE DÉPRESSION. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÙ À L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

! Si la machine, avec la fonction du vide automatique, soude le sachet avant de faire le vide, il y a un insuffisant gaufrage du sachet ou une épaisseur trop mince du même. Dans ce cas, utiliser le moyen manuel.

N La soudure doit être bien marquée, sans points de fusions et sans brûlures (voir figure).

D

ACHTUNG: WICHTIGE ALLGEMEINE ANMERKUNGEN!

! DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN: DIES KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DER PUMPE UND DES VAKUUM-SENSORS FÜHREN. DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.

! Wenn die Maschine im automatischen Arbeitsvorgang den Beutel versiegelt, bevor das Vakuum vollständig erzeugt ist, kann der Grund hierfür eine unzureichende Prägung des Beutels oder dessen unausreichende Dicke sein. In diesem Fall die manuelle Arbeitsweise benützen.

N Die Schweißnaht muss sich als gut ausgeprägt erweisen, ohne Schmelzpunkte und ohne Verbrennungen (siehe Abbildung).

E

¡ATENCIÓN! OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES

! EVITAR ABSOLUTAMENTE ASPIRAR LÍQUIDOS: PODRÍA BLOQUEARSE LA BOMBA Y ROMPERSE EL DETECTOR DE DEPRESIÓN. EL PRODUCTO TIENE QUE ESTAR REFRIGERADO PARA 2÷3 HORAS ANTES DE ENVASARLO, PARA QUE ESTE FRESCO Y SECO. CUALQUIER DANO DEBIDO A LA ASPIRACION DE LIQUIDOS NO SERA CUBIERTO POR LA GARANTIA.

! Si la máquina, en la función de vacío automático, sella la bolsa antes de crear completamente el vacío en la misma, la causa del problema puede ser un gofrado insuficiente de la bolsa o bien un espesor demasiado fino de la misma. En este caso, utilice el método manual.

N El sellado tiene que resultar bien marcado, sin puntos de fusión y sin quemaduras (véase figura).



F

AUTRES RISQUES

! Cette machine utilise de l'énergie électrique pour fonctionner.

! Pour réduire les autres risques, éviter d'utiliser la machine improprement ou en conditions différentes de celles qui sont indiquées. Utiliser la conditionneuse sous vide seulement pour le but indiqué. Interdire aux enfants de jouer avec la conditionneuse ou de l'utiliser.

PIÈCES DE RECHANGE: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de demande pour des pièces de rechange, il est recommandé d'indiquer toujours les données suivantes:

- MATRICULE DE LA MACHINE (VOIR LA PLAQUETTE **CE**)
- CODE DE L'ARTICLE
- NOMBRE DE PIÈCES DEMANDÉES POUR L'ARTICLE

ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES

! Avant une quelconque opération de nettoyage ou maintenance, débrancher le courant.

N Pour d'éventuelles réparations, s'adresser si possible à un Centre d'Assistance Technique autorisé par le constructeur.

Utiliser seulement des rechanges originaux.

D

RESTRISIKEN

! Dieses Gerät verwendet zu seinem Betrieb elektrischen Strom.

! Um die Restrisiken zu vermindern, muss ein unsachgemäßer Gebrauch vermieden werden. Die Vakuumverpackungsmaschine nur zum genannten Zweck verwenden. Den Kindern verbieten, mit der Verpackungsmaschine zu spielen und sie zu benutzen.

ERSATZTEILE: ALLGEMEINE HINWEISE

Bei Ersatzteilbestellungen müssen folgende Daten angegeben werden:

- SERIENNR. DER MASCHINE (siehe **CE**-Typenschild)
- BESTELLNUMMER DES TEILS
- STÜCKZAHL DER ERSATZTEILE

WARTUNG

! Vor der Ausführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer Stecker ziehen!

N Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschliesslich an den Kundendienst.

Ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.

E

RIESGOS RESIDUALES

! Este aparato utiliza la energía eléctrica para su funcionamiento.

! Para reducir los riesgos residuales evitar el uso impropio del aparato o su utilización en condiciones diferentes de las especificadas. Utilizar la máquina de vacío sólo para las finalidades indicadas. Impedir que los niños utilicen la confeccionadora y que jueguen con ella.

PIEZAS DE REPUESTO: ADVERTENCIAS GENERALES

En caso de pedir algunas piezas, por favor indiquen siempre los datos siguientes:

- EL NÚMERO DE SERIE DE LA MAQUINA / **CE** (Ver la placa de identificación)
- NÚMERO DE CÓDIGO DE LA PIEZA
- LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DESEADAS

MANTENIMIENTO

! Antes de hacer alguna limpieza o alguna operación de mantenimiento, desenchufe la máquina.

N Para cualquier tipo de reparación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

Utilice únicamente piezas de repuesto originales.



F

SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

 Une bonne qualité de vide et de soudure dépend aussi d'un bon nettoyage de Votre CONDITIONNEUSE SOUSVIDE. Nous recommandons de nettoyer périodiquement la conditionneuse en utilisant un chiffon humide.

Nous recommandons vivement de contrôler chaque fois que l'on s'apprête à souder, les conditions de la barre soudante (A) et de la nettoyer avec un chiffon humide au besoin.

 Le surface de la barre de soudure est délicate et peut être endommagée par un usage de matériaux différents de ceux qui sont indiqués pour la nettoyer.

 **ATTENTION!** Ne commencez pas le nettoyage avec la barre chaude: danger des brûlures.

LE CONSTRUCTEUR

Nous vous remercions pour votre confiance.

Le constructeur a le droit d'apporter des modifications techniques et/ou esthétiques à ses produits à tout moment et sans aucun préavis.

D

PFLEGE DER VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

 Zuverlässiges Vakuum und optimale Versiegelung hängen auch von einer sorgfältigen Pflege des Gerätes ab. Es wird dringend empfohlen, die Verpackungsmaschine regelmässig unter Verwendung eines feuchten Tuchs zu reinigen.

Wir empfehlen, vor Gebrauch des Gerätes die Schweissleiste zu kontrollieren und eventuelle Rückstände (A) mit einem feuchten Tuch zu beseitigen.

 Die Oberfläche der Schweissleiste ist empfindlich und kann bei Gebrauch von nicht geeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden.

 **ACHTUNG!** Keine Reinigungsarbeiten bei heißer Schweissleiste beginnen, da in diesem Fall Verbrennungsgefahr besteht.

SEITENS DES HERSTELLERS

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne irgendwelche Vorankündigung technische und/oder ästhetische Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

E

CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO

 Una buena calidad de creación de vacío y sellado de las bolsas, depende de la buena limpieza de la máquina de vacío. Aconsejamos limpiar periódicamente la confeccionadora utilizando un paño húmedo.

Recomendamos encarecidamente, cada vez que decidan sellar las bolsas, controlar las condiciones de la barra selladora (A) y si no estuviese bien limpia, utilizar un paño húmedo para limpiarla.

 La superficie de la barra selladora es muy delicada y puede dañarse al utilizar materiales de limpieza diferentes de los aquí indicados.

 **PRECAUCIÓN!** No comience las labores de limpieza si la barra de sellado está aún caliente; en este caso, hay peligro de quemaduras.

DEL FABRICANTE

Le damos las gracias por confiar en nosotros.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso.



F

PROBLÈMES: CAUSES ET REMÈDES

D

FUNKTIONSTÖRUNG: URSACHE - ABHILFE

E

PROBLEMAS: CAUSAS Y REMEDIOS

DISFONCTION FUNKTIONSTÖRUNG DISFUNCIÓN	CAUSE URSACHE CAUSA	REMEDE ABHILFE REMEDIO
Voyants des boutons ne s'allument pas Die Kontrollleuchten der Druckknöpfe leuchten nicht auf La luz de los interruptores no se enciende	La fiche n'est pas dans la prise Keine Spannung vorhanden Falta alimentación eléctrica	Brancher la fiche à une prise de courant appropriée Stecker in eine geeignete Steckdose stecken Conectar el enchufe a la toma de corriente adecuada
	Câble endommagé Netzkabel beschädigt Cable de alimentación dañado	Vérifier l'intégrité du câble de courant Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen Comprobar la integridad del cable de alimentación
	Fusible abîmé Sicherung defekt Fusible averiado	Vérifier que le fusible (A) est intact et bien branché Überprüfen, dass die Sicherung (A) unversehrt und richtig eingefügt ist Comprobar que el fusible (A) esté íntegro y bien conectado
	Domage à la conditionneuse Schaden an der Verpackungsmaschine Hay algún daño en la máquina de vacío	S'adresser à un Centre de Assistance Vom Kundendienst untersuchen lassen Diríjase a un Centro de Asistencia Técnica
Vide insuffisant dans le sachet Unzureichendes Vakuum im Beutel Vacío insuficiente en la bolsa	Le sachet perd Beutel undicht La bolsa tiene pérdidas	Changer le type de sachet Beutel wechseln Cambiar tipo de bolsas
	Des angles tranchants perforent le sachet Scharfe Kanten durchstechen den Beutel Aristas cortantes agujerean la bolsa	Utiliser des sachets plus épais Dickere Beutel verwenden Utilizar bolsas con espesor mayor
	Ouverture du sachet sale Beutelloffnung verschmutzt Abertura de la bolsa sucia	Utiliser un nouveau sachet, veiller à ce que l'ouverture soit propre Einen neuen Beutel verwenden und darauf achten, die Öffnung sauber zu halten Utilizar una bolsa nueva, procurar mantener limpia la abertura
Pas de vide dans les récipients Es gelingt nicht, das Vakuum in den Gefäßen herzustellen No se puede hacer el vacío en los contenedores	Couvercle (B) mal positionné Deckel (B) schlecht aufgesetzt La tapadera (B) no se ajusta bien	Repositionner et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Neu aufsetzen und dann das Vakuum wieder herstellen, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Ajuste de nuevo la tapadera sobre el recipiente y trate de hacer el vacío de nuevo, presionando ligeramente sobre la tapadera
	Joint du couvercle ou bord de récipient sale Deckeldichtung oder Gefäßrand verschmutzt Guarnición de la tapa sucia o bordillo del contenedor sucio	Nettoyer et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Reinigen und dann wieder Vakuumieren, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Limpiela e intente de nuevo hacer el vacío presionando ligeramente sobre la tapadera
Mauvais rendement de la pompe (uniquement pour les machines équipées de filtre) Schwache Pumpenleistung (nur bei mit Filter ausgestatteten Maschinen) Mal rendimiento de la bomba (sólo para máquinas dotadas de filtro)	Liquides aspirés pendant l'exécution du vide Ansaugung von Flüssigkeiten während der Vakuumzeugung Líquidos aspirados durante la ejecución del vacío	Vider et nettoyer le filtre des machines qui en ont un; s'adresser à un centre de service après-vente autorisé Entleeren und den Filter reinigen; Fachkraft rufen Vaciar y limpiar el filtro en las máquinas dotadas de este accesorio; dirigirse a un centro de asistencia autorizado
La qualité de la soudure empire Die Qualität der Schweißung verschlechtert sich La calidad del sellado empeora	Barre de soudure sale Schweißleiste verschmutzt Barra selladora sucia	Nettoyer la barre de soudure Die Schweissleiste reinigen Limpiar la barra selladora
	Téflon de revêtement de la barre usé Teflonbeschichtung des Schweißstabs verschlissen Teflon de revestimiento de la barra selladora desgastado	Remplacer le Téflon de revêtement Teflonband auswechseln Sustituir el Teflon de revestimiento

F

DESTRUCTION ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE ET DE SES PIÈCES



Quand vous déciderez de démolir votre conditionneuse sous vide ou ses parties, ne les jetez pas dans une quelconque boîte à ordures: les machines ne sont pas des ordures sans aucune valeur!

La machine ne contient pas de substances ou d'éléments dangereux pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, car elle a été réalisée avec des matériaux complètement recyclables ou avec évacuation normale.



Pour les opérations de démolition, s'adresser à des sociétés spécialisées et autorisées.
Avant de commencer la phase de montage, s'assurer qu'il y ait l'espace nécessaire autour de la machine pour consentir un agréable déroulement des opérations.

S'assurer cependant que chaque partie de la machine soit évacuée selon les lois en vigueur dans le Pays d'utilisation.

D

ENTSORGUNG DER MASCHINE ODER DEREN BESTANDTEILE



Wenn Sie beschließen, sich der Vakuumverpackungsmaschine oder einzelner Teile davon zu entledigen, werfen Sie diese nicht in irgendeinen Müllbehälter: Ausgemusterte Geräte sind kein Abfall ohne Wert!

Die Maschine enthält keine für die Gesundheit des Menschen oder die Umwelt gefährlichen Substanzen, nachdem sie aus vollkommen recyclingfähigen oder normal zu entsorgenden Materialien hergestellt wurde.



Mit den Arbeitsvorgängen zum Abbau entsprechend spezialisierte und autorisierte Firmen betrauen.
Vor Beginn der Demontagephase sicherstellen, daß um die Maschine herum genügend Raum vorhanden ist, um einen problemlosen Ablauf der Arbeitsvorgänge zu gewährleisten.

Auf jeden Fall sicherstellen, daß jeder Teil der Maschine gemäß den im Benutzungsland geltenden Gesetzen entsorgt wird.

E

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA



Quando decidan desprenderse de la máquina o de algunas partes de la misma, no la tiren en cualquier contenedor de basura: ¡los aparatos inutilizables no son desechos sin valor!

La máquina no contiene sustancias o componentes peligrosos para la salud del hombre o para el ambiente, siendo realizada con materiales completamente reciclables o desechables normalmente.



Para las operaciones de demolición confiar en empresas especializadas y autorizadas.
Antes de iniciar la fase de desmontaje asegurarse que en el entorno a la máquina hay el espacio necesario para permitir un fácil desarrollo de las operaciones.

Asegurarse que cada parte de la máquina sea eliminada según las leyes vigentes en el País de utilización.

F

CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Voici quelques règles fondamentales à respecter pour un parfait rendement en cuisine.

N'essayez pas d'utiliser le système pour conserver des produits déjà altérés ou appauvris du point de vue nutritionnel ; **on ne peut pas récupérer la qualité perdue.**

• Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étanchéité.

• Il est préférable que les légumes et les fruits, une fois lavés, soient essuyés afin d'éviter des stagnations de liquides qui pourraient les flétrir et afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse.

D

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL

Hier sind einige grundlegende Regeln, die zum Erzielen eines perfekten Ergebnisses in der Küche eingehalten werden müssen.

Benutzen Sie das System nicht, um bereits verdorbene oder erschöpfte Produkte zu konservieren; **die verlorene Qualität kann nicht rückgewonnen werden.**

• Wenn Sie Beutel zur Konservierung roher oder gekochter Speisen verwenden, dürfen Sie nicht vergessen, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern, und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies eine saubere Schweißung beeinträchtigen könnte.

• Wir raten, Gemüse und Obst nach dem Waschen abzutrocknen, um den Rückstand von Flüssigkeiten, die Produkte schlaff werden lassen können, und das Ansaugen von Flüssigkeiten seitens der Verpackungsmaschine zu vermeiden.

E

CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

A continuación, ofrecemos algunas normas fundamentales a respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.

No intenten utilizar el sistema para conservar productos que ya estén alterados o empobrecidos desde un punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera.**

• Si utilizan las bolsas para conservar alimentos crudos o cocidos, recuerden distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y tampoco llenen excesivamente las bolsas porque podrían perjudicar el sellado y la hermeticidad.

• Es preferible que la verdura y la fruta, una vez lavadas, sean secadas bien para evitar estancaciones de líquidos, que podrían dejarlas flácidas y también para evitar la aspiración de líquidos por la máquina de vacío.



F

- Pour conserver les **vian**des pendant une période raisonnablement longue, rappelez-vous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, essuyez-les pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes ou autre, recouvrez l'os avec du papier aluminium, pour éviter que le sachet ne se perce.
- Pour ce qui concerne le **poisson**, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.
- Pour les **fromages à pâtes dures**, comme le Parmesan, le fromage de brebis etc. il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales, alors que pour les fromages à pâte molle, pour éviter qu'ils ne s'écraient, il est opportun de les envelopper dans du film genre cellophane, ou bien, opter pour la conservation dans la boîte à fromages en utilisant les couvercles spéciaux et les récipients sous vide.
- Pour la **charcuterie** et les **salades**, si l'on utilise des couvercles spéciaux pour sous vide il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales. Dans le cas où l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut bien l'essuyer avant de le conditionner.
- Pour les **sauces**, procédez de la façon suivante : une fois préparées comme vous le faites habituellement, mettez-les dans des pots en verre, ensuite pasteurisez au micro-ondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Immergez le pot dans de l'eau et de la glace pour refroidir la sauce, ensuite effectuez le vide en versant le produit dans le récipient prévu pour le sous vide.

D

- Um **Fleisch** über einen angemessenen langen Zeitraum zu konservieren, muss man, es im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor Sie das Fleisch vakuumieren, trocknen Sie es gründlich ab, um den Luftanteil aufs Mindeste zu reduzieren. Bei knochenhaltigem Fleisch (Kotletts, Rippchen etc.), dieses mit Alufolie einwickeln, um die Beschädigung und Durchstechung des Beutels durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Was **Fisch** betrifft, muss dieser vor allem gut gewaschen, von den Schuppen befreit und ausgenommen werden. Die Kiemen entfernen, dann den Fisch abtrocknen und wie beim Fleisch gut abkühlen lassen, bevor er unter Vakuum verpackt wird. Im Kühlschrank bei einer Temperatur von nicht mehr als +3° aufbewahren.
- Bei **Hartkäse** wie zum Beispiel Parmesan, Pecorino etc. sind keine besondere Vorkehrungen zu treffen, abgesehen von eventuellem Einwickeln in Alufolie des Produktes um eine Beschädigung der Beutel zu vermeiden; während es bei Weichkäse angebracht ist, ihn in Folie wie Cellophan zu wickeln oder die Aufbewahrung im Käse- und Wurstbehälter unter Verwendung der Spezial-Vakuumdeckel und -behälter zu wählen, um ihn nicht zusammenzudrücken.
- Bei **Wurstwaren** und bei **Salaten** müssen keinerlei Vorkehrungen getroffen werden, wenn die Spezial-Vakuumdeckel verwendet werden. Möchte man das Produkt dagegen in Beutel verpacken, muss es sie vor der Verpackung erst abgetrocknet werden.
- Bei **Saucen** wie folgt vorgehen: Kurz nachdem sie gekocht wurden in mikrowellenbeständigen Gefäßen füllen und im Mikrowellenherd bei maximaler Temperatur 12 Minuten lang aufwärmen; anschliessend in eiskaltem Wasser abkühlen und schliesslich im Vakuumbehälter vakuumieren.

E

- Para conservar las **carnes** por un tiempo razonablemente largo, recuerden enfriarlas en la nevera por al menos 2 horas para ralentizar la acción de la proliferación de las bacterias. Antes de ponerlas en vacío, secarlas para obtener un buen nivel de ausencia de aire. En caso de carne con hueso, por ejemplo las chuletas, los bistés u otras, cubrirlos con papel aluminio, para evitar agujerear la bolsa.
- En cuanto al **pescado**, primero hay que lavarlos bien, eliminar las escamas y sacar las entrañas y las branquias, secarlo y como se hace con la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo en vacío. Conservarlo en la nevera a una temperatura no superior a los +3°.
- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmigiano, el Queso de oveja curado etc. no hace falta ninguna precaución especial, mientras que para los quesos de pasta blanda, para evitar que queden aplastados, es oportuno envolverlos en una película de tipo transparente, o bien, optar por la conservación en el contenedor de quesos y embutidos utilizando las especiales tapas y contenedores para vacío.
- Para los **embutidos**, y para las **ensaladas**, si se utilizan las tapas especiales para vacío, no hace falta ninguna precaución especial. En caso de querer confeccionar el producto en bolsas, hay secarlo antes de proceder.
- Para las **salsas**, proceder de la siguiente manera: una vez preparadas en el modo usual, confeccionarlas en los tarros de vidrio, luego pasteurizarlas en microondas durante 12 minutos a la máxima potencia. Sumergir el contenedor en agua e hielo para enfriar la salsa, luego efectuar el vacío vertiendo el producto en el especial contenedor para vacío.



F

TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

Les temps de conservation énumérés sont purement indicatifs et dépendent de la qualité de départ du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement, dans le cas d'aliments cuits, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour sous vide.

LES SALADES FRAÎCHES:

Conservées sous vide au réfrigérateur, elles restent fraîches, croquantes et qualitativement intactes **jusqu'à 12 jours**.

LES FROMAGE FRAIS:

se conservent **jusqu'à 20 jours**.

LES POISSONS FRAIS:

jusqu'à 7 jours.

LES VIANDES FRAÎCHES:

jusqu'à 15 jours.

D

INDIKATIVE KONSERVIERUNGSZEITEN

Die nachstehend aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der Ausgangsqualität des zu konservierenden Produkts, von der Konservierungstemperatur, von der Zeit der Abkühlung bei gekochten Speisen, vom erzielten Vakuumgrad und von der Qualität des zur Vakuumverpackung verwendeten Beutels ab.

FRISCHE SALATE:

Unter Vakuum im Kühlschrank aufbewahrt bleiben sie **bis zu 12 Tage lang** frisch, knusprig und qualitativ unversehrt.

FRISCHKÄSE:

Aufbewahrung **bis zu 20 Tagen**.

FRISCHER FISCH:

bis zu 7 Tagen.

FRISCHFLEISCH:

bis zu 15 Tagen.

E

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS

Los tiempos de conservación detallados son meramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento, en el caso de alimentos cocidos, del grado de vacío alcanzado y además de la calidad de la bolsa para vacío que se haya utilizado.

LAS ENSALADAS FRESCAS:

conservadas en vacío en la nevera se mantienen frescas, crujientes y cualitativamente íntegras hasta **12 días**.

LOS QUESOS FRESCOS:

se conservan **hasta 20 días**.

EL PESCADO FRESCO:

hasta 7 días.

LAS CARNES FRESCAS:

hasta 15 días.

F

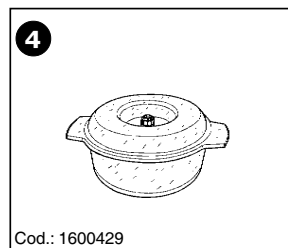
ACCESSOIRES POUR LE SOUS VIDE

- RÉCIPIENTS SOUS VIDE "VUOTO BOX"
- COUVERCLES UNIVERSELS POUR SOUS VIDE
- BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES
- SACHETS POUR SOUS VIDE

Si vous souhaitez un réfrigérateur bien rangé, propre et sans odeurs, achetez les récipients sous vide VUOTO BOX et vous pourrez conserver parfaitement sous vide tous vos aliments. Les VUOTO BOX sont fabriqués en polycarbonate spécial pour sous vide : ils sont pratiquement indestructibles, ils se lavent facilement même au lave-vaisselle, ils peuvent également être utilisés pour chauffer au four à micro-ondes.

- 1 RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 200x142xh 75 mm
- 2 RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 250x174xh 95 mm
- 3 RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 230x340xh 115 mm
- 4 RÉCIPIENT ROND Ø190x h 100
- 5 RÉCIPIENT ROND Ø230x h 125
- 6 RÉCIPIENT ROND 270x h 135

Orved S.r.l. Soc. Unipersonale:
Téléphone: 0039 0421 54387
Fax: 0039 0421 332295
Pour les commandes:
Téléphone: 0039 0421 340340
Fax: 0039 0421 340340
Pour l'assistance:
Téléphone: 0039 0421 337155
Fax: 0039 0421 337155
E-mail: orved.ve@tin.it
http: www.orved.it



Cod.: 1600429

D

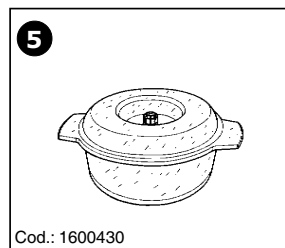
ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNG

- VAKUUMBEHÄLTER "VUOTO BOX"
- UNIVERSAL-VAKUUMDECKEL
- VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN
- VAKUUMBEUTEL

Wenn Sie einen ordentlichen, sauberen und geruchsfreien Kühlschrank wünschen, kaufen Sie die Vakuumbehälter VUOTO BOX; damit können Sie alle Ihre Speisen perfekt unter Vakuum aufbewahren. Die Artikel VUOTO BOX sind aus Spezial-Polykarbonat für Vakuumverpackung hergestellt: praktisch unzerstörbar, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest; können auch zum Aufwärmen im Mikrowellenherd benutzt werden.

- 1 RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 200x142x75h
- 2 RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 250x174x95h
- 3 RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 230x340x115h
- 4 RUNDER BEHÄLTER Ø190x100h
- 5 RUNDER BEHÄLTER Ø230x125h
- 6 RUNDER BEHÄLTER Ø270x135h

Orved S.r.l. Soc. Unipersonale:
Telefon: 0039 0421 54387
Fax: 0039 0421 332295
Für Bestellungen:
Telefon: 0039 0421 340340
Fax: 0039 0421 340340
Für Kundendienst:
Telefon: 0039 0421 337155
Fax: 0039 0421 337155
E-mail: orved.ve@tin.it
http: www.orved.it



Cod.: 1600430

E

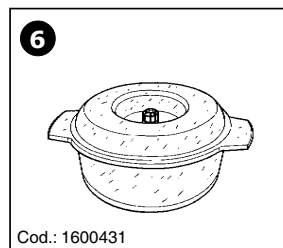
ACCESORIOS PARA VACÍO

- CONTENEDORES PARA VACÍO "VUOTO BOX"
- TAPAS UNIVERSALES PARA VACÍO
- TAPONES VACÍO PARA BOTELLAS
- BOLSAS PARA VACÍO

Si quieren una nevera ordenada, limpia y sin olores, adquieran los contenedores para vacío VUOTO BOX y podrán conservar perfectamente en vacío todos los alimentos. Los VUOTO BOX están fabricados en policarbonato especial para vacío: prácticamente indestructibles, se lavan fácilmente también en lavavajillas, y además se pueden utilizar para calentar en microondas.

- 1 CONTENEDOR RECTANGULAR mm 200x142x75h
- 2 CONTENEDOR RECTANGULAR mm 250x174x95h
- 3 CONTENEDOR RECTANGULAR mm 230x340x115h
- 4 CONTENEDOR REDONDO Ø190x100h
- 5 CONTENEDOR REDONDO Ø230x125h
- 6 CONTENEDOR REDONDO Ø270x135h

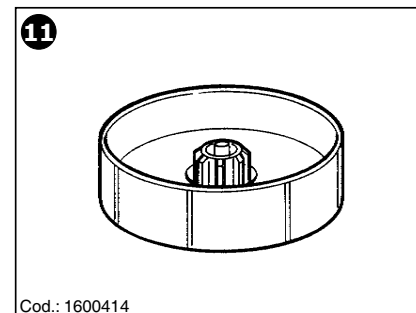
Orved S.r.l. Soc. Unipersonale:
Teléfono: 0039 0421 54387
Fax: 0039 0421 332295
Para pedidos:
Teléfono: 0039 0421 340340
Fax: 0039 0421 340340
Para asistencia:
Teléfono: 0039 0421 337155
Fax: 0039 0421 337155
E-mail: orved.ve@tin.it
http: www.orved.it



Cod.: 1600431

F

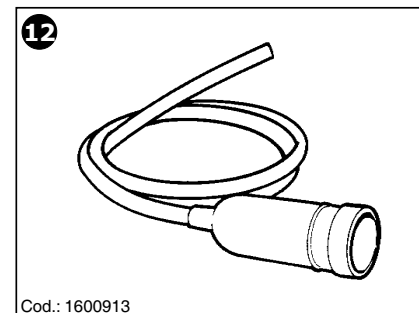
- 7 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL 150x230 mm
- 8 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL 210x310 mm
- 9 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø90 - Ø260 mm
- 10 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø85 - Ø150 mm
- 11 COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø50 - Ø90 mm
- 12 CLOCHE D'ASPIRATION
- 13 BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES
- 14 SACHETS POUR SOUS VIDE 100 PIECES 150x300 mm 200x300 mm 250x350 mm 300x400 mm AUTRES MESURES SUR DEMANDE



Cod.: 1600414

D

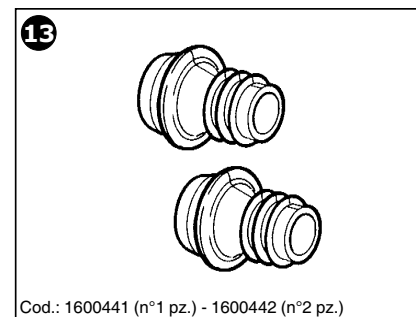
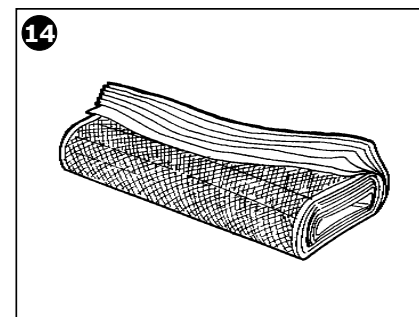
- 7 RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL mm 150x230
- 8 RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL mm 210x310
- 9 RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø90 - Ø260 mm
- 10 RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø85 - Ø150 mm
- 11 RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø50 - Ø90 mm
- 12 SAUGANSCHLUSS
- 13 VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN
- 14 VAKUUMBEUTEL 100 STÜCK 150x300 mm 200x300 mm 250x350 mm 300x400 mm ANDERE MAßE AUF ANFRAGE



Cod.: 1600913

E

- 7 TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL mm 150x230
- 8 TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL mm 210x310
- 9 TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø90 - Ø260 mm
- 10 TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø85 - Ø150 mm
- 11 TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø50 - Ø90 mm
- 12 CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- 13 TAPONES EN VACÍO PARA BOTELLAS
- 14 BOLSAS PARA VACÍO 100 UNIDADES 150x300 mm 200x300 mm 250x350 mm 300x400 mm SE PUEDEN SOLICITAR OTRAS MEDIDAS



Cod.: 1600441 (n°1 pz.) - 1600442 (n°2 pz.)



PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGE - ERSATZTEILE - PIEZAS DE REPUESTO

UTILIZZATE I CODICI SOTTO RIPORTATI NEI VOSTRI ORDINI
USE THE CODES GIVEN BELOW IN YOUR ORDERS
POUR VOS COMMANDES, UTILISEZ LES CODES REPORTÉS CI-DESSOUS
VERWENDEN SIE BEI IHREN BESTELLUNGEN DIE UNTEN ANGEGBENEN CODES.
UTILICEN LOS CÓDIGOS A CONTINUACIÓN EN SUS PEDIDOS

Ricambio Spare Part Pièce de Rechange Ersatzteil Repuesto	Codice Ricambio Order Number Numéro de Commande Bestellnummer Número de Repuesto	
	Saldatura / Sealing / Soudure / Schweißung / Sellado	Saldatura / Sealing / Soudure / Schweißung / Sellado
	310mm	420mm
	Fast Vacuum - Fast Vacuum Inox Fast Vacuum 2 Fast Vacuum Professional Vacuum 2005 - VM 13 New - Vacuum Chef 2	Vacuum 2010 - 400G - 400DG
Teflon di copertura (al mt) Teflon band (Meter goods) Bande téflon (Marchandise de mètre) Teflonband (Meterware) Banda de téflon (Mercancías del metro)	1300009	1300001
Barra saldante, completa Sealing bar, complete Barre de soudure, complète Barra de sellado, completa Schweißleiste, komplett	1600551	/
Barra in Bachelite con teflon e resistenza Bar of Bakelite with teflon strip and sealing wire Barre de Bakélite avec téflon et fil de soudure Schweißleiste aus Bakelit mit Teflonband und Schweißdraht Barra en Baquelita con teflon e resistencia	/	1600633
Guarnizione Neoprene per camera a vuoto Neoprene seal for vacuum chamber Joint de Neoprene pour chambre à vide Neoprendichtung für Vakuumkammer Burlete de Neoprene para cámara de vacío	1300140	1300134
Profilo di silicone Silicone rubber Gomme de silicone Silikongummi Perfil de silicon	1300139	1300133
Contatto magnetico Reed contact Contacteur magnétique Reedkontakt Contacto	1400384	/
Sensore per magnete Sensor for magnet Capteur pour magnet Sensor für Magnet Sensor para Magneto	/	1400339
Switch	/	1400339
Tubo cristallino Ø9x6 (al mt) Ø9x6 hose (Meter goods) Tuyau Ø9x6 (Marchandise de mètre) Ø9x6 - Schlauch (Meterware) Manguera Ø9x6 (Mercancías del metro)	1300742	1300742
Tubo cristallino Ø5x3 per sensore vuoto (al mt) Ø5x3 hose for vacuum sensor (Meter goods) Tuyau Ø5x3 pour capteur (Marchandise de mètre) Ø5x3 - Schlauch für Druckfühler (Meterware) Manguera Ø5x3 para sensor (Mercancías del metro)	1300654	1300654